

La crisis ha afectado también a los sidreros guipuzcoanos que mañana cerrarán la campaña de cata directa en las bodegas con menos beneficios, debido a la escasa afluencia entre semana. Sin embargo, mejora la comercialización del embotellado



Las sidrerías guipuzcoanas ofrecen hoy la última oportunidad para el txotx. Menos de 250.000 litros de sidra se han consumido de las kupelas./USOZ

El último mojón

Las sidrerías cerrarán mañana una temporada con un ligero descenso de afluencia

CORO AYCART/DV. SAN SEBASTIAN

Mañana, primer día de mayo, terminará la cata directa en las sidrerías guipuzcoanas. Esta cita anual con el caldo de la manzana ha venido marcada este año por una excelente cosecha y un cierto descenso en la afluencia de gente, según afirman los sidreros guipuzcoanos, más pendientes ahora de mejorar la comercialización del embotellado.

Por acuerdo unánime de la asociación de cosecheros guipuzcoanos de sidra, las bodegas deberán cerrar mañana la venta al txotx y continuar, si lo desean, su actividad como restaurantes, en las mismas condiciones que estos.

Termina así la campaña de cata directa de sidra que comenzó en enero y que este año ha contado con una menor afluencia de gente, «sobre todo entre semana».

José Miguel Bereciartua, recién elegido presidente de esta asociación en sustitución de José María Irizar que llevaba catorce años en el cargo, comenta que «ha sido un año muy bonito, porque aunque la crisis también se ha dejado notar en nuestras sidrerías, el gusto y la calidad de la gente ha sido superior».

Asegura, sin embargo, este sidrero de Astigarraga que la co-

mercialización experimenta un cierto auge.

Pese a su popularidad, el consumo de sidra directamente de los barriles representará el 4% de la producción total. Así, este año, y tras «una cosecha muy buena», se prepararon cinco millones y medio de litros, la mayoría de los cuales se venderán en botellas de 75 cl., a 110 pesetas.

«El ambiente ha sido muy bueno», precisa Joaquín Petritegi, de Astigarraga, para quién la temporada ya empezó a decaer con la Semana Santa, como en la mayoría de las sidrerías.

Añade Irizar que «la gente es consciente de que hay que cuidar la cuba y no pide que se abran sin más».

El sobrante de los barriles abiertos se dedicará a hacer vina-

gre y los barriles que no se han tocado se embotellarán.

Ampliar el mercado

José Miguel Bereciartua y los miembros de la asociación que él preside ven que «los consumidores están comprando más, también la gente joven».

Para este sidrero, «el sistema de venta tiende a mejorar gracias a la introducción de la sidra en el sector alimentario, en cuyos establecimientos cada vez se ven más botellas».

Dar una información detallada de qué es la sidra y ponerla al alcance del cliente son los próximos objetivos de esta asociación. «Muchas tiendas venderían sidra, también fuera de Guipúzcoa, pero nadie les ha ido a ver», concluye Bereciartua.